

Contaminanti sotto controllo, non per il riso straniero



Focus sui contaminanti nel riso. Leggi arsenico organico, cadmio, nichel. Tre elementi al centro degli studi di Ente Nazionale Risi, Centro Ricerche (dove si è svolto un convegno con operatori e tecnici del settore, moderatore Marco Romani, dirigente del Dipartimento di Agronomia). E' un'attenzione particolare quella riposta dai ricercatori sui residui che originano dal sottosuolo, dagli scarichi e dalle acque e possono sedimentarsi nella pannocchia di riso e quindi raggiungere – anche se in dosi ridottissime – il granello. Presenze al di sotto delle soglie stabilite dall'UE, con pochi casi di sfornamento soprattutto per quanto riguarda il cadmio. Ma in ogni caso ben controllati, tanto che alcune partite di riso grezzo prima ancora di andare in lavorazione e in commercio sono state bloccate negli scorsi anni. Episodi che si sono verificati soprattutto nelle annate siccitose. Ed è per questo che -come ha sottolineato Romani – le tecniche agronomiche possono fare la differenza e mitigare i rischi di trasferimento dei minerali dal suolo alla pianta. Ecco che la gestione dell'acqua può diventare determinante, a seconda dei terreni. E la ricerca viene incontro con sperimentazioni, che scandagliano alcune alternative e le mettono a confronto: semina interrata, irrigazione turnata, silicio dal Vietnam. I risultati vengono esaminati con la massima attenzione dai ricercatori di Ente Risi, con uno sguardo anche alle varietà più o meno sensibili. Ad esempio: una maggiore presenza di residui di cadmio nel Carnaroli rispetto al Selenio. Oppure – come ha riferito Cinzia Simonelli (Laboratorio chimico merceologico) nel 2022 sono stati esaminati campioni in cui il cadmio era sopra il limite di legge, nel 2025 invece i valori erano normali; così come l'arsenico è sotto la soglia massima consentita. L'attività di Ente Nazionale Risi nell'ambito di questa ricerca è stata pubblicata anche sulla prestigiosa rivista scientifica "Nature".

C'è la massima attenzione, come è stato sottolineato. Una cura meticolosa e attenta per raggiungere l'obiettivo di un prodotto salubre. Non così corrisposta dal riso straniero che arriva in Europa. Natalia Bobba, presidente di Ente Nazionale Risi: "Tutti vogliamo consumare cibo sano, in Europa le regole sono molto

restrittive. Ma com'è il cereale che arriva dai Paesi extra Ue? Le regole da noi rispettate non lo sono da altri competitor". E Mario Francese, presidente di Airi (Associazione italiana industrie risiere): "Il consumatore percepisce il riso come prodotto salubre. Lo scorso anno i controlli sul nostro prodotto nazionale sono stati un paio, praticamente nulla. Ma il problema riguarda anche il cambiamento climatico, che ci riserva annate difficili ed eccezionali. In questi casi sarebbe auspicabile valutare con il Ministero della Salute la possibilità di alcune deroghe. Invito gli agricoltori a un tavolo per una pressione sul Ministero".



*Contaminanti sotto controllo, non per il riso straniero added by **Gianfranco Quaglia** on 8 febbraio 2026*
[View all posts by Gianfranco Quaglia →](#)

© Riproduzione riservata